



Fattoria di Poggiopiano

Galardi

Fiesole - Firenze - Toscana

Vino Bianco I.G.T. 2021

Erta al Mandorlo

Paglierino luminoso. Riconoscimenti di fiori di campo e timbro vegetale in evidenza, quindi susina e mela renetta, per sfumare poi su sentori di lavanda avvolti da ricordi agrumati di cedro. Il sorso, fresco, offre una buona bevibilità con timbro sapido che lascia un ricordo quasi salino sul finale.

- Bibenda 2023



Tipologia	<i>Vino bianco biologico</i>
Denominazione	<i>IGT Bianco di Toscana</i>
Area di produzione	<i>Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)</i>
Contenuto alcolico	<i>12 %</i>
Varietà	<i>60% Trebbiano toscano, 40% Verdicchio</i>
Terreno	<i>Magro, galestroso, calcareo</i>
Sistema di allevamento	<i>Cordone speronato in coltivazione biologica</i>
Vendemmia	<i>Manuale; 28 Settembre 2021</i> <i>La vendemmia e la selezione dei grappoli sono effettuati con Grande cura, con particolare attenzione all'integrità dei grappoli, al fine di evitare ossidazione e fermentazioni indesiderate.</i>
Vinificazione	<i>Breve macerazione pre-fermentativa</i> <i>Fermentazione in vasche di acciaio inox a bassa temperatura (17-18°C) per mantenere la freschezza degli aromi primari.</i>
Affinamento	<i>Acciaio inox, su fecce nobili</i> <i>Bottiglia</i>
Colore	<i>Giallo paglierino intenso</i>
Aroma	<i>Intenso. Minerale e agrumato; evidenti note di buccia di pompelmo. Leggere note speziate.</i>
Gusto	<i>Secco, sapido, armonico. Particolarmente persistente, con un finale di pompelmo amaro, a conferma della nota olfattiva.</i> <i>Un vino unico, intenso, dai caratteri che continuano ad evolvere</i> <i>Nel bicchiere</i>
Abbinamento	<i>Pesce crudo e pesce alla griglia, anche quando l'abbinamento richiede al vino una certa consistenza.</i> <i>Carni bianche, fegato.</i> <i>Funghi e tartufo</i>
Servizio	<i>12-14° C In bicchieri di media ampiezza</i>
Età ottimale per il consumo	<i>Fino a 4 anni dalla vendemmia</i>

slow
wine



Fattoria di Poggiopiano di Mauro Galardi
Via dei Bassi, 13 - Loc. Girone 50061 - Fiesole - Firenze
Tel 055 6593020 | www.poggiopiano.it | info@poggiopiano.it